



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

dotyczy zamówienia przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów usługi polegającej na organizacji szkoleń wraz z zapewnieniem trenerów przeprowadzających szkolenia, sali szkoleniowej, cateringu i noclegów dla uczestników projektu w ramach realizacji projektu pn. „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na organizacji i przeprowadzeniu w języku polskim specjalistycznych szkoleń jedno i/lub dwudniowych w latach 2022-2023 na terenie województw i miast:

- a) lubuskie, miasta: Zielona Góra i/lub Gorzów Wielkopolski
- b) dolnośląskie, miasta: Wrocław i/lub Wałbrzych i/lub Legnica i/lub Jelenia Góra i/lub Bolesławiec
- c) opolskie, miasta: Opole i/lub Nysa i/lub Kluczbork i/lub Kędzierzyn-Koźle
- d) śląskie, miasta: Katowice i/lub Bielsko Biała i/lub Częstochowa i/lub Gliwice i/lub Rybnik i/lub Sosnowiec,
- e) łódzkie, miasta: Łódź i/lub Piotrków Trybunalski i/lub Sieradz,
- f) świętokrzyskie, miasta: Kielce i/lub Busko-Zdrój i/lub Ostrowiec Świętokrzyski,
- g) małopolskie, miasta: Kraków i/lub Wadowice i/lub Nowy Targ i/lub Nowy Sącz i/lub Tarnów,
- h) podkarpackie, miasta: Rzeszów i/lub Sanok i/lub Jarosław,
- i) warmińsko-mazurskie, miasta: Olsztyn i/lub Elbląg i/lub Giżycko,
- j) podlaskie, miasta: Białystok i/lub Augustów i/lub Łomża,
- k) mazowieckie, miasta: Warszawa i/lub Radom i/lub Siedlce i/lub Płock,
- l) lubelskie, miasta: Lublin i/lub Biała Podlaska i/lub Zamość,
- m) pomorskie, miasta: Gdańsk i/lub Słupsk i/lub Stargard Gdański,
- n) kujawsko-pomorskie, miasta: Bydgoszcz i/lub Toruń i/lun Grudziądz i/lub Włocławek,
- o) zachodniopomorskie, miasta: Szczecin i/lub i/lub Kołobrzeg i/lub Stargard i/lub Koszalin,
- p) wielkopolskie, miasta: Poznań i/lub Piła i/lub Konin i/lub Kościan i/lub Ostrów Wielkopolski,

dla fizjoterapeutów będących uczestnikami projektu „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”.

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji zawodowych fizjoterapeutów w zakresie prowadzenia fizjoterapii pacjentów chorujących na choroby zakaźne, w tym w szczególności na COVID-19, rehabilitacji pochorobowej oraz fizjoprofilaktyki w **fizjoterapii niedziecinowej**.

Zamawiający zastrzega, że wskazany powyżej katalog miast może ulec zmianie.

2) W zakres planowanej usługi organizacji i przeprowadzenia szkoleń wchodzi zapewnienie:

- a. Trenera Prowadzącego oraz Trenera Wspomagającego,
- b. sali szkoleniowej,
- c. noclegu wraz z kolacją i śniadaniem dla uczestników szkolenia,
- d. usługi cateringowej (obiady oraz całonienne przerwy kawowe dla uczestników szkolenia).

3) Wykonawca do prawidłowej realizacji zamówienia zapewni do współpracy z Zamawiającym dedykowanego koordynatora. Do zadań koordynatora należeć będzie:

- a. nadzorowanie realizacji zamówienia po stronie Wykonawcy;
- b. współpracy z Zamawiającym w zakresie ustalania miejsc sal szkoleniowych, noclegów, cateringu, ewentualnych zmian harmonogramów szkoleń, przypisywania trenerów do konkretnych szkoleń.
- c. koordynacja pracy trenerów;
- d. kontrolowanie przekazywania dokumentacji ze szkoleń Zamawiającemu;
- e. bieżącego kontaktu z Zamawiającym.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

4) Ogólne informacje dotyczące grup szkoleniowych

Liczba grup szkoleniowych	43
Liczba dni szkoleniowych	73
Czas trwania 1 dnia szkoleniowego	8 godzin dydaktycznych, tj. 6 godzin zegarowych.
Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę szkoleniową:	Średnio 6 osób/20 osób
Noclegi dla uczestników szkoleń	<p>Szkolenie 1 dniowe: brak noclegu Szkolenie 2 dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem</p> <p>Średnio łącznie 300 noclegów, liczone: 10 noclegów x średnio 18 osób plus 20 noclegów x średnio 6 osób, tj. 90% wielkości grupy. Ostateczna liczba uczestników szkolenia korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia, uczestnicy korzystający z noclegu zagwarantowane mają śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej.</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. III SOPZ</p>
Pokoje	<p>Pokoje jednoosobowe lub Dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania dla średnio 90 % uczestników przypadających na jedno szkolenie</p>
Usługa cateringowa	<p>Szkolenie 1 dniowe: 1 obiad, 1 całodniowa przerwa kawowa Szkolenie 2 dniowe: 2 obiady, 2 całodniowe przerwy kawowe</p> <p>Średnio łącznie 900 usług cateringowych, liczonych: 33 dni szkoleniowe x średnio 20 osób w każdej grupie szkoleniowej plus 40 dni szkoleniowe x średnio 6 osób w każdej grupie szkoleniowej</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w pkt. V SOPZ</p>

5) Harmonogram i liczba szkoleń:

Lp.	Nr szkolenia	Temat szkolenia	województwo	Termin szkolenia	Liczba dni szkolenia	Liczba szkoleń	łącznie liczba dni szkoleniowych
1	51	Wspomaganie układu oddechowego i	lubuskie	06-07.05.2023 r.	2	1	40
dolnośląskie			28-29.01.2023 r. 25-26.05.2023 r.	2			
opolskie			02-03.09.2023 r.	1			



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

		fizjoterapii chorych w przebiegu Covid - 19 i post Covid poprzez techniki plastrowania	śląskie	20-21.01.2023 r. 16-17.06.2023 r.		2	
			łódzkie	15-16.04.2023 r.		1	
			świętokrzyskie	08-09.07.2023 r.		1	
			małopolskie	05-06.12.2022 r. 15-16.09.2023 r.		2	
			podkarpackie	24-25.11.2023 r.		1	
			warmińsko-mazurskie	18-19.11.2023 r.		1	
			podlaskie	14-15.10.2023 r.		1	
			mazowieckie	07-08.12.2022 r. 05-06.08.2023 r.		2	
			lubelskie	04-05.03.2023 r.		1	
			pomorskie	22-23.07.2023 r.		1	
			kujawsko-pomorskie	17-18.02.2023 r.		1	
			zachodniopomorskie	14-15.01.2023 r.		1	
			wielkopolskie	25-26.08.2023 r.		1	
2	52	Komunikacja z pacjentem Covid i post Covid	lubuskie	-		0	
			dolnośląskie	24.03.2023 r.		1	
			opolskie	15.07.2023 r.		1	
			śląskie	06.10.2023 r.		1	
			łódzkie	25.03.2023 r.		1	
			świętokrzyskie	-		0	
			małopolskie	15.12.2022 r.		1	
			podkarpackie	04.08.2023 r.		1	
			warmińsko-mazurskie	-	1	0	10
			podlaskie	20.10.2023 r.		1	
			mazowieckie	21.07.2023 r.		1	
			lubelskie	17.03.2023 r.		1	
			pomorskie	-		0	
			kujawsko-pomorskie	-		0	
			zachodniopomorskie	-		0	
			wielkopolskie	05.11.2023 r.		1	
3	53	Igłoterapia Sucha	lubuskie	-		0	20
			dolnośląskie	19-20.08.2023 r.		1	
			opolskie	03-04.12.2022 r.		1	
			śląskie	-		0	
			łódzkie	18-19.03.2023 r.		1	
			świętokrzyskie	-		0	
			małopolskie	11-12.02.2023 r.		1	
			podkarpackie	23-24.09.2023 r.		1	
			warmińsko-mazurskie	-		0	
			podlaskie	21-22.10.2023 r.		1	



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

			mazowieckie	12-13.05.2023 r.		1	
			lubelskie	05-06.12.2022 r.		1	
			pomorskie	-		0	
			kujawsko-pomorskie	17-18.12.2022 r.		1	
			zachodniopomorskie	-		0	
			wielkopolskie	02-03.06.2023 r.		1	
4	54	USG w fizjoterapii	lubuskie	-	1	0	3
			dolnośląskie	-		0	
			opolskie	-		0	
			śląskie	29.10.2023 r.		1	
			łódzkie	-		0	
			świętokrzyskie	-		0	
			małopolskie	09.12.2022 r.		1	
			podkarpackie	-		0	
			warmińsko-mazurskie	-		0	
			podlaskie	-		0	
			mazowieckie	-		0	
			lubelskie	-		0	
			pomorskie	11.03.2023 r.		1	
			kujawsko-pomorskie	-		0	
			zachodniopomorskie	-		0	
			wielkopolskie	-		0	
			SUMA		43	73	

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI TRENERSKIEJ

- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia przez trenerów posiadających niezbędne kwalifikacje, kompetencje i doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń i/lub kształcenia jako wykładowca akademicki wskazane każdorazowo do poszczególnych tematów szkoleń.
- Jeden dzień szkoleniowy to 8h dydaktycznych. Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- Wykonawca zapewni łącznie **4 Trenerów Prowadzących** oraz **4 Trenerów Wspomagających** do wykonanie przedmiotu zamówienia we wskazanych terminach i lokalizacjach.
- Wykonawca zobowiązany jest do realizacji szkoleń zgodnie z przedstawionymi założeniami w zakresie celów i efektów kształcenia uczestników szkoleń zgodnie z przekazanym harmonogramem i użyciem przekazanych prezentacji i materiałów dydaktycznych.
- Zamawiający zastrzega, iż przedstawiony w SOPZ harmonogram może ulec zmianie zarówno w kwestii terminów jak i liczby szkoleń i dni szkoleniowych. W przypadku zmiany Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę i przedstawi nowy harmonogram.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdej grupy szkoleniowej 2 trenerów (prowadzącego i wspomagającego).
- Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji szkoleniowej w postaci: list obecności uczestników na szkoleniu, odbioru materiałów dydaktycznych, cateringu i usługi noclegowej, kart egzaminacyjnych, protokołu z egzaminu, ankiet satysfakcji udziału w szkoleniu



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

- 8) Wykonawca zobowiązuje się do zwrotu uzupełnionej i kompletnej dokumentacji szkoleniowej w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu szkolenia (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu skanów uzupełnionej i kompletnej dokumentacji szkoleniowej w ciągu 3 dni roboczych po zakończeniu szkolenia.
- 10) Zamawiający najpóźniej na 3 dni robocze przed datą rozpoczęcia szkolenia zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy elektroniczne wersje następującej dokumentacji szkoleniowej:
 - a) listy obecności;
 - b) listy odbioru materiałów szkoleniowych, cateringu i usługi noclegowej;
 - c) kart egzaminacyjnych;
 - d) protokołu z egzaminów;
 - e) raportu ze szkolenia;
 - f) plakatu informacyjnego o realizowanym projekcie (format A4),
- a) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na miejsce szkolenia wydrukowanych ww. dokumentów w liczbie minimum równej liczbie uczestników danego szkolenia w przypadku dokumentu, o których mowa w lit. c oraz po jednym egzemplarzu pozostałych dokumentów.
- 11) Zamawiający przekaże Wykonawcy materiały dydaktyczne oraz ankiety satysfakcji, a także materiały szkoleniowe (notes, podkładka, długopis), a Wykonawca ma obowiązek dostarczenia na miejsce szkolenia powyższych materiałów w liczbie odpowiadającej minimum liczbie uczestników szkolenia, uwzględniając temat szkolenia
- 12) Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem każdego szkolenia informacji na temat:
 - a. liczby uczestników szkolenia;
 - b. liczbę uczestników szkolenia korzystających z noclegów;
 - c. liczbę noclegów przypadających na jedno szkolenie;
 - d. liczbę uczestników z określonymi wymaganiami żywieniowymi.
- 13) Wykonawca w terminie 14 dni przed rozpoczęciem szkolenia przekaże Zamawiającemu nazwiska Trenera Prowadzącego oraz Trenera Wspomagającego dedykowanych do prowadzenia szkolenia.
- 14) Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia szkolenia przez osoby inne, niż wskazane w Formularzu ofertowym, złożonym przez Wykonawcę, pod warunkiem, że osoby te posiadają kwalifikacje nie niższe niż osoby wskazane w ofercie oraz po akceptacji Zamawiającego.
- 15) Zamawiający przekaże Wykonawcy na czas realizacji całego zamówienia specjalistyczny sprzęt fizjoterapeutyczny, niezbędny do realizacji części praktycznej szkolenia. Za dostarczenie na miejsce szkolenia wymaganego sprzętu odpowiada Wykonawca. Wykaz sprzętu znajduje się w SOPZ w pkt. VI.
- 16) Zamawiający przekaże Wykonawcy, po podpisaniu Umowy prezentacje multimedialne, materiały dydaktyczne do każdego tematu szkoleń oraz filmy instruktażowe, na podstawie których trenerzy będą przeprowadzać przeprowadzali szkolenia.

III. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI NOCLEGOWEJ

W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), obiekt hotelowy zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

- 1) Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

- 2) Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166);
- 3) Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników szkolenia oraz przedstawicieli Zamawiającego;
- 4) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym. Liczba pokoi zostanie wskazana przez Zamawiającego.
- 5) Wykonawca zapewni nocleg maksymalnie dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w każdym z terminów szkoleń;
- 6) Wykonawca zapewni uczestniczkom lub uczestnikom szkolenia korzystającym z noclegu, śniadania oraz kolację w hotelu.
- 7) Hotel może być oddalony od miejsca szkolenia maksymalnie o 25 km. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 8) W przypadku, jeżeli odległość pomiędzy hotelem a miejscem szkolenia jest większa niż 1,5 km, Wykonawca zapewni Uczestnikom Projektu transport po zakończeniu dnia szkoleniowego do hotelu oraz następnego dnia z hotelu do Sali szkoleniowej. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 9) Standard transportu – spełniający wymagania zgodne z ustawą z dnia 16 grudnia 2010 r. o publicznym transporcie zbiorowym (Dz.U. 2022 poz. 1343)
- 10) Opis wyżywienia:
 - a. **Śniadanie** zgodnie ze standardem panującym w hotelu,
 - b. **Kolacja** zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowana, zgodnie ze standardem panującym w hotelu.

IV. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE SALI SZKOLENIOWEJ

W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), miejsce szkolenia zobowiązane jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

- 1) Wykonawca zapewni salę posiadającą powierzchnię zgodną z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, pozwalającą uczestnikom szkolenia na utrzymanie dystansu społecznego.
- 2) Wykonawca zapewni dostęp do sali szkoleniowej na min. 9h każdego dnia szkoleniowego;
- 3) Wykonawca zapewni płyny dezynfekujące (w formie spryskiwacza), ręczniki papierowe oraz rękawiczki jednorazowe (lateksowe) w ilości niezbędnej do bezpiecznego prowadzenia zajęć praktycznych (co najmniej 2 pary rękawiczek na uczestnika na każdy dzień szkoleniowy).
- 4) Sala szkoleniowa może być oddalony od hotelu, w którym nocują uczestnicy szkolenia maksymalnie o 25 km. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. www.targeo.pl,



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

- www.maps.google.pl lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali szkoleniowej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 5) Sala szkoleniowa winna znajdować się w centrum konferencyjnym, szkoleniowym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek według kategoryzacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie równoważnym), albo w innym obiekcie użyteczności publicznej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i braku akceptacji miejsca wskazanego przez Wykonawcę, jeśli jego standard okaże się niewystarczający. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali szkoleniowej 10 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
 - 6) Sala szkoleniowa oraz dostęp do niej od wejścia do budynku, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami.
 - 7) Sala szkoleniowa winna być umiejscowiona w budynku w sposób umożliwiający bezproblemową dostawę przez Zamawiającego stołów do terapii oraz innego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
 - 8) Sala szkoleniowa winna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe, posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
 - 9) W sali winna być możliwość dowolnej aranżacji ustawienia stołów, krzeseł.
 - 10) W sali winna być możliwość dostawienia stołów do terapii do zajęć praktycznych (warsztaty, warunki symulowane).
 - 11) Sala winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników, ustawienie stołów do terapii, ustawienie stołów i krzeseł dla uczestników szkoleń i trenerów oraz pozostałego sprzętu wykorzystywanego w trakcie szkolenia.
 - 12) Sala w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia;
 - 13) Sala winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
 - 14) Zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
 - 15) Szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali szkoleniowej.
 - 16) Ze względu na konieczność przygotowania sali do zajęć szkoleniowych Zamawiający musi mieć możliwość dostępu do sali min. 60 minut przed i po szkoleniu.
 - 17) W sali powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne.
 - 18) Zamawiający przekazuje Wykonawcy materiały w formie elektronicznej, którymi Wykonawca zobowiązany jest oznakować salę szkoleniową (np. plakaty, wydruki informacyjne) o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER¹).
 - 19) **Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej:**
 - a) stoły i krzesła - liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia oraz liczbie trenerów prowadzących szkolenie;
 - b) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
 - c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podłączenie do laptopa);
 - d) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;
 - e) nagłośnienie – według wymagań trenerów;
 - f) minimum 2 bezprzewodowe mikrofony – według wymagań trenerów;
 - g) możliwość zaciemnienia pomieszczenia.

V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ

¹ <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie-umowy-podpisane-od-1-stycznia-2018-roku/>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

W związku z aktualną sytuacją w kraju, związaną z epidemią koronawirusa (SARS-CoV-2), podmiot odpowiedzialny za usługę, zobowiązany jest do działania zgodnie z aktualnym stanem prawnym oraz wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

- 1) W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz całodniową przerwę kawową dla każdego uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
- 2) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej.
- 4) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem,
- 7) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej kartce.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
- 11) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.
- 12) Specyfikacja wyżywienia:
 - a. Obiad (opis i gramatura dotyczą jednego obiadu dla jednego uczestnika) - jeden na każdy dzień szkoleniowy:
 - i. Pierwsze danie: zupa (min.200 ml/osobę);



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

- ii. Drugie danie: mięso lub ryba do wyboru, (min. 130 g./os), dodatki tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż, (min. 100 g./os.), surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
- iii. Napoje podane do obiadu: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę i/lub woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna.
- b. Przerwa kawowa: całodzienna przerwa kawowa (dostępna na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia plus 2 x przerwy po 15 min. w ciągu dnia) na uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy składająca się z: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę, woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna, dwa rodzaje ciast do wyboru – min. 150 g/os., ciasteczka kruche różne rodzaje – min. 100 g/os., sezonowe owoce obrane i wyfiletowane - co najmniej 100 g na osobę.

VI. SPECYFIKACJA MERYTORYCZNA ZAKRESU SZKOLEŃ Z FIZJOTERAPII NIEDZIEDZINOWEJ

- 1) Poniżej Zamawiający przedstawia podstawowe zagadnienia merytoryczne realizowane w trakcie planowanych szkoleń zgodnie z harmonogramem ujętym w **pkt. I ppkt 4) SOPZ** wraz ze sprzętem niezbędnym do przeprowadzenia części praktycznej szkolenia.

Nr szkolenia	Tytuł szkolenia:	Wspomaganie układu oddechowego i fizjoterapii chorych w przebiegu Covid -19 i post Covid poprzez techniki plastrowania
51.	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stanowisko pacjenta w OIT. <ol style="list-style-type: none"> a. sprzęt służący do monitorowania i leczenia pacjenta w OIT. 2. Wentylacja mechaniczna. <ol style="list-style-type: none"> a. przypomnienie podstawowych informacji. 3. Badanie dla potrzeb fizjoterapii cz. 1. <ol style="list-style-type: none"> a. badanie przedmiotowe, b. badanie podmiotowe. 4. Badanie dla potrzeb fizjoterapii cz.2. <ol style="list-style-type: none"> a. analiza obiektywnych wyników badań, b. czerwone i żółte flagi w fizjoterapii pacjenta w OIT, zakres podejmowanych procedur fizjoterapeutycznych, c. monitorowanie stanu pacjenta przed, po i w trakcie terapii. 5. Postępowanie fizjoterapeutyczne w zależności od stanu klinicznego pacjenta cz1. <ol style="list-style-type: none"> a. pacjent zaintubowany wentylowany mechanicznie, b. pacjent przygotowywany do ekstubacji. 6. Postępowanie fizjoterapeutyczne w zależności od stanu klinicznego pacjenta cz.2.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

		<ul style="list-style-type: none"> a. pacjent bezpośrednio po ekstubacji, ewentualne trudności w prowadzeniu terapii, b. pacjent oddychający spontanicznie, c. pacjent zakażony wirusem SARSCov2 - strategię postępowania.
	<p>Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):</p>	<p>Taśmy do kinesiotalingu 5 cm x 5 m Płyn do dezynfekcji skóry 250 ml butelka z atomizerem Nożyczki specjalistyczne do plastrowania/kinesiotalingu Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji</p> <p>Stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 3 szt.)</p>
52.	Tytuł szkolenia:	Komunikacja z pacjentem Covid i post Covid
	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<p>Wprowadzenie do komunikacji z pacjentem kowidowym i pokowidowym:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Po co nam dobra komunikacja z pacjentem kowidowym? Czy ludzie na pewno dbają o swoje zdrowie? b. Umysł w czasie zagrożenia życia, czyli jak się czuje psychicznie pacjent w przebiegu covid-19? c. Jak zbudować dobry kontakt? Jak słuchać, by pacjent z nami rozmawiał? d. Jak pytać, by usłyszeć to, na czym nam zależy? e. Strategia komunikacji z pacjentem: sprint czy maraton? f. Co było pierwsze: myśl czy uczucie? Czy to, co myślimy, że czujemy, jest na pewno tym, co czujemy? g. Jak dostrzec potrzeby pacjenta? h. Spójność komunikacji werbalnej i niewerbalnej. Co mówi komunikacja niewerbalna? Jak fizjoterapeuta komunikacją niewerbalną przekreśla komunikaty werbalne? i. A gdy nie wszystko idzie po naszej myśli? j. Jak ogarnąć trudne emocje? Co możemy zrobić, gdy kontakt z pacjentem jest utrudniony? k. Jak skutecznie zmotywować pacjenta do działania? Licz się ze swoimi słowami, bo mają one swoją moc! l. Zmotywuj pacjenta!
	Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):	Stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 10 szt.)
53.	Tytuł szkolenia:	Igłoterapia Sucha
	Podstawowe zagadnienia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do igłoterapii suchej. <ul style="list-style-type: none"> a. Wykorzystanie igłoterapii w leczeniu bólu mięśniowo-powięziowego 2. Mięśniowo-powięziowe punkty spustowe – patoneurofizjologia



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

	<p>merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Kryteria diagnostyczne 4. Wskazania i przeciwwskazania 5. Miejsce igłoterapii w fizjoterapii 6. Bezpieczeństwo 7. Wbijanie igły; SDN vs DDN 8. DN chwytem płaskim vs szczypcowym; efektywna zmiana kierunku igły 9. Igłoterapia sucha - m. Czworoboczny część zstępująca 10. Igłoterapia sucha - m. Czworoboczny część wstępująca <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych głowy i karku 11. Igłoterapia sucha – MOS <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych głowy i karku 12. Igłoterapia sucha - m. Skroniowy <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych głowy i zaburzeniach w obrębie stawów skroniowo-żuchwowych 13. Igłoterapia sucha - m. Żwacz <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych głowy i zaburzeniach w obrębie stawów skroniowo-żuchwowych 14. Igłoterapia sucha - m. Płatowaty głowy i szyi <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych karku i ograniczeniu ruchomości 15. Igłoterapia sucha - SDN mm. Podpotyliczne <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych głowy 16. Igłoterapia sucha - mm karku poniżej wyrostka kolczystego C2 <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych karku i ograniczeniu ruchomości 17. Igłoterapia sucha - m. Prostownik grzbietu w części lędźwiowej <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych kręgosłupa lędźwiowego i ograniczeniu ruchomości 18. Igłoterapia sucha - m. podgrzebieniowy <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych barku i ograniczeniu ruchomości 19. Igłoterapia sucha - m. naramienny <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych barku i ograniczeniu ruchomości 20. Igłoterapia sucha - m. Najszerszy grzbietu <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych barku i ograniczeniu ruchomości 21. Igłoterapia sucha - m. Obły większy <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych barku i ograniczeniu ruchomości 22. Igłoterapia sucha - grupa kulszowo-goleniowa <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha w dolegliwościach bólowych w obrębie taśmy tylnej i ograniczeniu ruchomości 23. Igłoterapia sucha - m. Brzuchaty tydki <ol style="list-style-type: none"> a. Igłoterapia sucha - m. Brzuchaty tydki 24. Podsumowanie Q+A
--	--	--



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 20/10/2022/KIF/7.1

	Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):	<p>Igły do igłoterapii 0,25x25 (z prowadnicą) Igły do igłoterapii 0,3x40 (z prowadnicą) Igły do igłoterapii 0,3x50 (z prowadnicą) Igły do igłoterapii 0,3x60 (z prowadnicą) Rękawiczki jednorazowe komplet 3 opakowania w rozmiarach S,M,L po 100 szt. Gaziki nasączone płynem do dezynfekcji (paczka 100 szt.) Pojemnik na odpady medyczne 500 ml worki na śmieci niemedyczne 35 l mocne/wytrzymałe/wzmacniane - rolka Model kręgosłupa z klatką piersiową na statywie z potylicą i miednicą oraz połączeniem żeber pozwalającym na imitację naturalnych ruchów klatki piersiowej o naturalnych proporcjach Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji</p> <p>Stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 10 szt.)</p>
54.	Tytuł szkolenia:	USG w fizjoterapii
	Podstawowe zagadnienia merytoryczne wymagane do realizacji w czasie szkolenia	<p>Podstawy fizyczne w USG:</p> <ol style="list-style-type: none"> Drgania mechaniczne, Fala mechaniczna – powstawanie, mechanizm rozchodzenia się, właściwości, Równanie fali harmonicznej, Zjawisko odbicia i załamania fal jako istota obrazowania ultrasonograficznego – współczynnik odbicia, współczynnik przenikania, impedancja akustyczna, Zjawiska mające wpływ na interpretację obrazu USG: rozproszenie fali, interferencja, tłumienie fal akustycznych.
	Sprzęt potrzebny do realizacji części praktycznej szkolenia (przekazany przez Zamawiającego na czas realizacji projektu):	<p>Aparat USG w formie tabletu z głowicą konweksową i linową Powyższy wykaz sprzętu może podlegać modyfikacji</p> <p>Stoły do terapii - po jednym na parę uczestników - dostarczane każdorazowo na salę szkoleniową (średnio 10 szt.)</p>